**Nr.**

**Raport**

**privind rezultatul acţiunilor de control pentru verificarea respectarii legislației în domeniul aditivilor alimentari destinati consumului uman**

În conformitate cu Planul naţional de acţiuni tematice de control în sănătate publică pe anul 2025, conform atribuţiilor Ministerului Sănătăţii în domeniul aditivilor alimentari și având în vederea adresa Institutului Național de Sănătate Publică nr. 19673/15.01.2025, referitoare la realizarea în cadrul Programului național de sănătate publică - “MONITORIZAREA CONSUMULUI DE ADITIVI ALIMENTARI” a activității de prelevare probe, Inspecţia Sanitară de Stat din cadrul Ministerului Sănătăţii a dispuns **organizarea în perioada 01.07.2025 – 31.07.2024a acțiunii tematice de control pentru verificarea respectarii legislatiei în domeniul aditivilor alimentari destinati consumului uman**.

**Acţiunile de control au avut în vedere, în principal verificarea respectării prevederilor următoarelor acte normative:**

* Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European şi al Consiliului privind aditivii alimentari - cu modificările ulterioare .
* Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European şi al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari, cu modificările ulterioare.
* Ordinul nr. 438/295/2002 pentru aprobarea Normelor privind aditivii alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consum uman.
* Hotărârea Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea lucrătorilor.
* Ordinul Ministerului Sănătății și al Ministerului Educaţiei nr. 2.209.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă.

Controalele au avut ca obiectiv verificarea cerinţelor privind conformitatea aditivilor alimentari, etichetarea acestora, existenţa fișelor tehnice, buletinelor de analiză/rapoartelor de încercare privind criteriile de puritate, condiţiile de utilizare a aditivilor alimentari, precum şi modul de dozare a acestora, la utilizatori.

Din centralizarea rapoartelor de control ale inspectorilor sanitari din cadrul Directiilor de Sănătate Publica a reieşit că în perioada menţionată pentru desfăşurarea acţiunilor de control **au fost efectuate 710 controale astfel:**

* **la producători de aditivi alimentari – 7 controale**
* **la utilizatori de aditivi alimentari – 561 controaleu**
* **la importatori/distribuitori de aditivi alimentari – 116 controale**
* **la retaileri – 26**

**Pentru neconformităţile constatate au fost aplicate un număr de 137 de sancţiuni contravenţionale, dintre care:**

* **68 avertismente;**
* **69 amenzi contravenţionale, în valoare de 197.600 lei.**

**A fost retrasă de la utilizare o cantitate de 121 kg premixuri și aditivi alimentari** pentru nerespectarea reglementărilor în vigoare în domeniul aditivilor alimentari: (de exemplu DSP Arad a retras 49 kg de la comercializare premixuri care conţin aditivi, pentru neetichetarea aditivilor în conformitate cu reglementările legale în vigoare, etc).

**Au fost dispuse 3 decizii de suspendare a activității** (DSP Galati a dispus toate cele 3 suspendări de activitate, pentru recepţia şi introducerea în procesul de fabricație, de materii prime şi auxiliare, semifabricate sau finite fără documentele care atestă că sunt sigure pentru consumul uman).

**Din centralizarea datelor și din rapoartele de control efectuate a reieșit faptul că, la nivel național** au fost constatate următoarele:

* **Au prelevat 49 probe pentru determinarea sulfiților din bere, conform Metodologiei Institutului Național de Sănătate Publică.**
* În ceea ce privește **modul de dozare a aditivilor alimentari** au fost efectuate la **utilizatorii de aditivi alimentari** un număr de **874 controale,** în urma cărora s-a constatat faptul ca la **un utilizator (producator de produse de panificatie), în urma verificării retetarului** de fabricație, nu era respectată limita maximă admisă de Regulament pentru **aditivul E 282** (aditiv cu limitare cantitativă) care era dozat peste limita admisă de regulament, ( 1070mg/kg față de 1000mg/kg limita maximă admisă de Regulament).
* **În ceea ce priveste respectarea condițiilor de utilizare a aditivilor alimentari, au fost verificați 953 aditivi alimentari** utilizațiîn industria alimentară, **nefiind identificate neconformități.**
* În ceea ce priveste verificarea respectării **cerintelor de etichetare a aditivilor alimentari,** au fost controlate **2.632 etichete**, din care **43 etichete necorespunzătoare** ( de exemplu:DSP Arad-13 etichete neconforme cu prevederile art. 22 din Regulamentul CE 1333/2008, lipsind informatiile în limba română, DSP Vaslui-8, DSP Botosani-6, DSP Salaj-5, DSP Dambovita-4, DSP Calarasi-3, DSP Buzau-2, DSP Galati-1și DSP Mures-1).

**Totodată, au fost efectuate controale privind:**

* **condiţiile igienico-sanitare,** din care în **45** unități controlate, acestea erau necorespunzătoare,
* **condiţiile de depozitare,** din care în **21** unități, acestea erau necorespunzătoare.

**A fost verificată efectuarea cursurilor privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă** pentru **8.636 angajaţi;** dintre acestia, **167** angajati nu aveau efectuate cursurile privind notiunile fundamentale de igienă.

**A fost verificată efectuarea controlului medical periodic/la angajare** pentru **8.540 angajaţi**; în urma căruia s-a constatat că **28** de angajati nu aveau efectuat controlul medical.

**În ceea ce privește producătorii de aditivi alimentari, au fost efectuate 7 controale** după cum urmează:

1. **DSP Alba a efectuat 1 control la un producător de condimente și ingrediente.**

În cadrul controlului au fost verificate prin sondaj un număr de **5 aditivi alimentari**, după cum urmează:

* **agent de afânare: E 500 bicardonat de sodiu** în mix pentru mititei, lot: 150425010402, exp: 14.04.2026,
* **agent de îngroșare: E 415 guma xantan** în amestec de condimente pentru tăiței, lot: 080725001715, exp: 17.12.2025,
* **conservant: E 202 sorbat de potasiu** în mix complet pentru maioneză, lot: 030625000402, exp: 19.11.2026,
* **corector de aciditate: E331** **citrat de sodiu** în mix complet pentru injectare , lot: 140323000502, exp: 25.08.2026,
* **stabilizatori:** **E 451 tripolifosfat de sodiu** în mix complet pentru injectare, lot: 310323002702, dată expirare: 24.03.2026.

Pentru aditivii alimentari mai sus mentionați au fost verificate declarațiile de conformitate, fișele cu date tehnice și rapoartele de încercări, toate fiind corespunzătoare.

De asemenea, a fost verificată etichetarea aditivilor alimentari și s-a constatat că aceasta este în conformitate cu Regulamentul C.E. nr. 1333/2008.

Totodată s-a verificat respectarea Anexei II din Regulamentul C.E. nr. 1333/2008 și s-a constatat că sunt respectate condițiile de utilizare a aditivilor alimentari mai sus mentionați.

În ceea ce priveste verificarea conditiilor de depozitare a aditivilor alimentari, s-a constatat că depozitarea acestora se realiza conform indicațiilor specificate de către producător.

1. **DSP Arad** **a efectuat 1 control** **la** **un producător de premix-uri de înghețată.**

În cadrul controlului, au fost verificate condiţiile igienico - sanitare, condiţiile de depozitare pentru materia primă din care se fabrică premixurile de îngheţată, documentele care atestă provenienţa lotului de aditivi, declaraţiile de conformitate, rapoartele de încercări şi buletinele de analiză.

Au fost constatate următoarele:

Premixurile de îngheţată se produc prin amestec de materii prime unde au fost verificate reţetele de fabricare, cantităţile utilizate din fiecare aditiv conţinut în materia primă, precum şi verificările metrologice ale cântarului utilizat pentru amestecul de ingrediente.

În procesul de producție se utilizează Tartrazină E102 care este corespunzator etichetata, având înscriptionata pe eticheta mentiune ”poate afecta negativ activitatea și atenția copiilor”.

De asemenea au mai fost verificati aditivii alimentari: Carmoisine (Azorubină) E 122, Brilliant Blue (Albastru briliant) E133, Guma Guar (gumă de guar) E 412, Carboximetilceluloză E 466, Acid Citric E330, Polidextroza E1200, Acid Acetic E 260, esteri acetici ai mono și digliceridelor ale acizilor grași E472 constatandu-se că sunt corespunzător etichetaţi şi utilizaţi în reţeta de fabricaţie, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 1333/2008).

De asemenea, au fost verificate **6** **premix-uri de înghețată la care nu au fost constatate neconformităti,** respectiv, premixurille de înghețată care conțin colorantul alimentar E 133, E 122 și E 102) aveau înscris pe etichetă, avertismentul ” poate afecta negativ activitatea și atenția copiilor”.

1. **DSP Bacau** **a efectuat 1 control la un producător de conservanti alimentari pentru industria vinului.**

Conservantul alimentar produs este dioxid de sulf.

In urma controlului au fost constatate următoarele neconformități:

- neasigurarea produselor biocide pentru dezinfecția suprafețelor,

- neefectuarea operațiunilor de curățenie curentă și dezinfecție.

Au fost dispuse sanctiuni contraventionale, măsuri și termene de remediere.

1. **DSP Mures a efectuat 2 controale la producători**, după cum urmează:

* **1 control la** **un producător de amestecuri de condimente** pentru industria alimentară, care prepară amestecuri de condimente și aditivi pentru industria alimentară și ambalează condimente cu origine din UE și țări terțe.

**În urma controlului** **au fost constatate următoarele:**

* Depozitarea materiilor prime, a produselor finite sunt corespunzătoare
* se asigură spații separate pentru materii prime si produse finite, dotate cu rafturi, grătare, ventilate, monitorizate din punct de vedere al temperaturii și umidității.

De asemenea au fost verificate **9 amestecuri de aditivi alimentari cu alte ingrediente alimentare, in care au fost constatate următoarele:**

* Fiecare produs importat este însoțit de buletine de analiză a parametrilor: fizico-chimici, organoleptici, microbiologici, micotoxine, metale, coloranți nepermiși și hidrocarburi.
* Sunt întocmite fisa de prezentare a produsului - Specificație produs.
* Sunt respectate condiţii de utilizare, toate produsele având inscripționate mențiunile:

‘’ Produs pentru uz în industria alimentară

Nu este destinat vânzării cu amănuntul”.

Produsele verificate sunt etichetate corespunzător, pe eticheta acestora, se regasesc:

- numele și indicația numerică a aditivului

- date de identificare producător, nr. lot, data fabricației, data limită de consum, ingredientele, dozajul, condiții de depozitare.

* **1 control la un producător de aditivi alimentari utilizati în produse de**  **cofetărie- patiserie.**

**Au fost verificate 2 produse alimentare (pasta de zahar) ce aveau în compozitie aditivi alimentari și 1 aditiv alimentar,** astfel:

1. “**Fondant” (pastă de zahăr)** **marțipan, negru si pastă de zahăr,**  **marțipan, roz utilizat la confecționarea decorațiunilor pentru torturi**

Produsele sunt etichetate corespunzător, eticheta conține:

- numele și/sau indicația numerică a aditivilor

- condiții de depozitare, date de identificare producător, nr. lot, data limită de consum,

- avertismentului ”poate afecta negativ activitatea copiilor și atenția acestora” (pentru ingredientului carmoizină – E 122 din compozitia produsului “pasta de zahar, martipan roz”.

2. **Colorant alimentar sub formă de gel, Albastru Intens, pentru a colora marțipan, fondant, icing, frișcă, creme, etc.**

- Produsul este etichetat corespunzător, eticheta conține:

-numele și/sau indicația numerică a aditivilor

- condiții de depozitare, date de identificare producător, nr. lot, data limită de consum,

- mentiunea “ pentru uz profesional; nu se consumă ca atare”.

Totodata au fost verificate condițiile de utilizare a aditivilor alimentari acestea fiind conforme cu Regulamentul CE nr. 1333/2008 respectiv:

* este permisă utilizarea lor în aliment,
* cantitatea utilizată se încadrează în limitele admise,
* aditivii se regăsesc în rețetarul de fabricație.

Pentru controlul condițiilor de utilizare a aditivilor se monitorizează cantitatea de aditivi eliberată din depozit spre a intra în procesul de fabricație pe fișe de gestiune și fișa de fabricație; există 2 balanțe analitice și 5 cantare electronice, verificate metrologic, pentru dozare.

- pentru produsele finite există buletine de analiză.

- etichetele produselor sunt corespunzătoare; sunt menționate cerințele suplimentare pentru anumiți coloranți alimentari; pe eticheta produsului sunt menționați toți aditivii care intră în componența produsului, conform fișei tehnice.

**De asemenea au fost verificate următoarele**:

Condițiile igienico- sanitare:

- spațiile de depozitare a materiei prime, producție și prelucrare, ambalare și păstrare produse finite sunt corespunzătoare.

Se asigură trasabilitatea materiei prime cu documente doveditoare.

În unitate lucrează 9 persoane care au efectuat controlul medical periodic și cursul pentru însușirea noțiunilor fundamentale de igienă.

1. **DSP Sibiu a efectuat 2 controale la producători de aditivi alimentari și premixuri alimentare, după cum urmează:**

* **1 control la o fabrica de mixuri în industria alimentară, arome de fum, agent de rumenire, condimente,** la care au fost constatate următoarele:

**-** unitatea funcționează în baza declarației pe propria răspundere și a notificării de certificare a conformității emisă de DSP Sibiu,

- condițiile igienico-sanitare la data controlului sunt corespunzătoare.

Personalul angajat are efectuat controlul medical conform HG 355/2007 art. 6 și art. 8 (1) și cursul de însușire a noțiunilor fundamentale de igienă conform Ord. MS nr. 2209/2022.

A fost verificat **1 aditiv alimentar utilizat în industria alimentară ca potențiator de gust** - aromă de fum in care au fost constatate urmatoarele:

- aditivul verificat deține fișa tehnică a produsului,

-declarația de conformitate,

-certificate de calitate,

- buletine de analiză și rapoarte de încercări.

**A fost controlat modul de dozare, condițiile de depozitare a aditivului precum și eticheta, respectiv:**

Produsul este un potențiator de gust - aromă de fum care conferă note subtile de fum; dozaj recomandat: pentru procesele de atomizare se recomandă folosirea produsului nediluat. Produsul are o capacitate de rumenire mare prin procesul de încălzire conferind o culoare maro/aurie închisă poate fi folosit pe toate tipurile de carne (porc, pui, peşte); în cadrul controlului s-a constatat faptul că pe eticheta produsului **nu este specificată mențiunea că nu este destinat vânzării cu amănuntul.**

A fost dispusă măsura conformării la prevederile din Regulamentului (CE) nr. 1333/2008 respectiv notarea pe eticheta produsului a mențiunii **"nu este destinat vânzării cu amănuntul",** s-a aplicat **1 avertisment** persoană fizică conform OG 2/2001 pentru lipsa mențiunii pe etichetă că produsul nu este destinat vânzării cu amănuntul.

* **1 control la o fabrică de premixuri alimentare, la care au fost constatate urmatoarele:**

- unitatea funcționează în baza declarației pe propria răspundere,

* condițiile igienico-sanitare sunt corespunzătoare.

De asemenea, au fost verificați **4 aditivi alimentari utilizați ca materie primă pentru producția de premixuri,** unde s-a constatat că dețin declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză și rapoarte de încercări.

A fost verificată **etichetarea unui număr de 16 tipuri de premixuri produse în unitate**, care sunt destinate utilizării ca materie primă în produsele de cofetărie/patiserie.

S-a constatat că acestea sunt însoțite de certificat de conformitate în care este specificat conținutul de aditivi.

În ceea ce priveste aditivii alimentari, au fost controlate condițiile de utilizare a celor **4 tipuri de aditivi utilizați în premixuri,** modul de dozare și etichetarea respectiv:

**- Acid Citric (E330)** ca aditiv alimentar este utilizat ca regulator de aciditate, fiind utilizat şi ca aromatizant. Potenţează efectul antioxidanţilor şi gelificanţilor şi contribuie la formarea emulsiilor.

**- Carmine Extract colorant (E 120)** este utilizat pentru colorarea mixurilor alimentare. Se introduce în produsele: Cremesa Vișine găleată 20kg, Glazură roșie găleată 3,5 kg, Cremă căpșuni găleată 20kg.

**- Sorbat de Potasiu conservant (E202)** este utilizat în compoziția mixurilor alimentare – conservant.

**- Resistamyl 366 Amidon modificat din porumb (E1442)** este utilizat în compoziția mixurilor alimentare – agent de îngroșare. Se introduce în produsele: Cremesa caise găleată 20kg, Variegato amarena găleată 14kg, Cremesa caramel găleată 20 kg, Topping caramel găleată 20 kg.

Toti aditivii verificati se regăsesc în tabelul II din Reg UE 1129/2011 de modificare a anexei II la Reg (CE)nr. 1333/2008 prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari-cu modificările ulterioare si dețin declarație de conformitate, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 și specificație de produs.

**Din rapoartele transmise de direcțiile de sănătate publică, s-au evidenţiat următoarele neconformităţi**:

* neasigurarea trasabilității produsului (de ex.: DSP Galati a raportat că pentru produsul “Umplutură brânză termostabilă cu aroma de vanilie”, recipient 11 kg, nu s-au putut identifica lotul și termenul de valabilitate pe ambalaj,
* etichete necorespunzatoare, nefiind înscris pe ambalaj, termenul de valabilitate al produsului (de ex.: DSP Galati a raportat că pentru produsul “Umplutură brânză termostabilă cu aroma de vanilie”, recipient 11 kg nu era înscris pe etichetă termenul de valabilitate),
* nerespectarea cerințelor de etichetare suplimentare pentru produsele alimentare care conțin anumiți coloranți alimentari ca de exemplu: (E102, E110,E124), nefiind inscripționate pe etichetă, lângă numele sau numarul E al colorantului, mențiunea *”poate avea efecte adverse privind activitatea și atenția la copii”* (*în conformitate cu Regulamentul UE 1129/2011 și* *Regulamentului CE 1333/2008, art.24, anexa V).*

**Alte neconformități constatate:**

* lipsa certificatelor de absolvire a cursurilor “Noțiuni fundamentale de igienă”;
* neasigurarea de către angajatori din orice domeniu de activitate, public şi privat, a examinărilor medicale, prin medicii de medicina muncii;
* conditii de depozitare a produselor alimentare necorespunzatoare ( de ex.: DSP Galati a dispus scoaterea din consum a unui produs alimentar care era depozitat în condiții de temperatură necorespunzătoare
* condiții igienico-sanitare necorespunzătoare;
* neefectuarea operaţiunilor de curăţenie şi/sau dezinfecţie a locurilor de muncă, utilajelor, ustensilelor, suprafeţelor de lucru şi a ambalajelor; neefectuarea operaţiunilor de dezinfecţie, dezinsecţie şi deratizare.

Precizăm faptul că, în cadrul acţiunilor de control, în cazul identificării de neconformităţi, inspectorii sanitari au informat Inspecția Sanitară de Stat din cadrul Ministerului Sănătății care a transmis adrese direcţiilor de sănătate publică în a căror arie teritorială își are sediul/punctul de lucru, producătorul/distribuitorul/persoana responsabilă de punerea pe piată a produselor neconforme, în vederea dispunerii măsurilor legale care se impun.

Pentru asigurarea protecţiei sănătăţii, inspectorii sanitari vor efectua recontroale la unităţile la care au fost identificate deficienţe şi neconformităţi de la prevederile legislaţiei în vigoare.